



44. KW

Speiseplan vom 31.10.-04.11.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Vegetarische  
Reispfanne G,Sel  
mit Fetakäse M  
und Gemüse aus Paprika,  
Zucchini und Champignons

Rührei Ei  
mit Rahmspinat M,Sel  
und Petersilienkartoffeln

**DGE-Menü**  
Vollkorn-Nudeln G1,G2  
mit Brokkoli-Käsecremesauce  
M,Sel  
dazu Möhrensalat Sen

überbackene vegetar.  
Maultaschen Ei,G1,M,Sel  
gefüllt mit Kartoffeln,  
Karotten, Zwiebeln  
in einer Kräutersauce M,Sel

Menü 2

Vegetarischer Braten Sel,So  
aus Soja  
mit Paprikarahmsauce M,Sel  
und Salzkartoffeln  
dazu ein gemischten Salat  
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen  
**Vegi**

Asiatische Nudelsuppe G1,Sel  
mit Kokosmilch  
und Gemüse  
aus Karotten, Sellerie,  
Lauch, Erbsen, Edamame  
und Sprossen  
**Vegi**

Vegetarische Frikadelle Ei,G1,Sel  
mit Kräutersauce M,Sel  
und Salzkartoffeln  
dazu Möhrensalat Sen  
**Vegi**

Fischstäbchen Ei,F,G1  
vom Seelachs  
mit Rahmspinat M,Sel  
dazu Salzkartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten

**Allerheiligen**

Menü 3

Gyros vom Hähnchen  
mit Reis G  
dazu Tzatziki M  
und Krautsalat Sen

**DGE-Menü**  
Hähnchengulasch  
in Rahmsauce M,Sel  
mit Salzkartoffeln  
dazu grüner Salat  
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen

Gebratene Hähnchenbrust  
mit Rahmbratensauce M,Sel  
und Karotten "natur"  
dazu Kartoffelpüree M

**DGE-Menü**  
Nudeln G1  
mit Thunfisch-Bolognese F  
in Tomatensauce Sel  
dazu Blattsalat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Dessert

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Rohkost ungeschnitten

Inhaltsstoffe:

G=Getreide G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G7= Hybridstämme M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte N1=Mandel  
N2=Haselnuss N3=Walnuss K=Krebstiere F=Fisch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Weichtiere 1)Konservierungsstoff 2)Farbstoff 3)Antioxidationsmittel 4)Süßungsmittel 12)Geschmacksverstärker 15)Nitropökelsalz  
In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet.  
Das gekennzeichnete Menü mit dem Hinweis „DGE Menü“ entspricht in Verbindung mit dem entsprechend gekennzeichneten Dessert dem „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen“  
und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.